



NUESTRAS RECETAS

BIZCOCHO DE YOGUR CON LICOR DE CREMA CON ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 1 medida de yogur Yogur natural
- 2 medida de yogur Azúcar
- 3 medida de yogur Harina
- 1 sobre(s) Levadura química
- 1 medida de yogur Aceite de oliva virgen
- 3 Huevos
- 1/2 Ralladura de limón
- 1/2 Ralladura de naranja
- 15 ml Licor de Crema con Orujo panizo

PREPARACIÓN:

Metemos los siguientes ingredientes en un vaso para pasar por la batidora: el yogur natural, el azúcar, la harina, la levadura, el aceite y los tres huevos.

Una vez batido, añadimos la ralladura de medio limón y media naranja, y añadimos un chorrito de Crema de Orujo y mezclamos bien.

Una vez obtenida una mezcla homogénea, la vertemos en un molde bien engrasado y lo llevamos al horno 35 minutos a 180°C, y 5 minutos extra con el horno apagado.